MANZANA HORNEADA A LA MENTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

que buenas están las manzanas al horno es de los postre más sencillos de hacer y quedas más bien para todos y los niños también pero sin licor

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KILO de MANZANAS
- 1 CUCHARADA POR MANZANA de AZUCAR
- 1 CUCHARADA POR MANZANA de CANELA
- 1 TROZO POR MANZANA de MANTEQUILLA
- GOTAS DE BRANDY
- 1 TROZO de MENTA

Preparación:

Paso 1

INGREDIENTES 1 kilo de manzanas Azúcar, canela , menta 1 trozo de mantequilla 1 gotas de licor a gusto ELABORACIÓN Cortamos la manzanas por la parte de arriba , y hacemos un hueco para poder colocar la mantequilla, el azúcar, la canela en polvo y el licor yo puse unas gotas de licor de brandy y las ponemos al horno que hemos precalentado durante unos 15 minutos y servimos